

МИКСЕР ROBOT COUPE MICROMIX 34900

Основные характеристики

Комплектация	нож
Скорость	от 1500 до 14000 об/мин.
Количество скоростей	вариатор
Обрабатываемый объем	1 л
Длина насадки	165 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.22 кВт
Ширина	61 мм
Глубина	61 мм
Высота	430 мм
Вес (с упаковкой)	1.4 кг
Страна производства	Франция

Описание

Ручной миксер [Robot Coupe MicroMix](#) предназначен для взбивания эмульсий, приготовления супов-пюре, майонеза, соусов, муссов, картофельного и овощного пюре, взбивания жидкого теста для блинчиков на предприятиях общественного питания и торговли. Миксер легко разбирается, что позволяет поддерживать его в чистоте. Спиральный шнур растягивается для удобства в обращении.

В комплект поставки входят насадка для аэрирования **Aeromix**, настенное крепление из нержавеющей стали и ключ для сборки-разборки ножа.

Особенности:

Штанга, насадка, обод и режущие инструменты из нержавеющей стали

Запатентованный аксессуар Aeromix разработан специально для приготовления воздушных и объемных эмульсий и соусов, которые долго держатся на тарелке и не растекаются

Вентиляционные отверстия в верхней части моторного блока во избежание попадания влаги в аппарат
Форма ручки для удобного захвата и облегчения работы

Ручной миксер Robot Coupe MicroMix предназначен специально для взбивания воздушных и объемных эмульсий и соусов, которые сохраняют свою форму в течение длительного времени и не растекаются по тарелке, а также для приготовления различных муссов и пюре. Нож и штанга легко разбираются, позволяя быстро очистить оборудование после работы. Данная модель рекомендуется к применению в кафе, ресторанах и кондитерских.

Комплектация:

Диск-взбиватель Aeromix для приготовления эмульсий, муссов и воздушных соусов

Нож для измельчения различных продуктов, приготовления соусов и пюре

Ключ для сборки и разборки ножа

Настенное крепление из нержавеющей стали для удобного хранения миксера

Ключевые особенности:

Мощный двигатель с низким уровнем шума в сочетании с особой формой насадки обеспечивает высокую производительность и однородную консистенцию готового продукта

Отверстия для вентиляции находятся в верхней части корпуса, предотвращая попадание влаги внутрь устройства

Эргономичная форма ручки для удобного захвата и облегчения работы оператора

Кнопка плавной регулировки скорости удобно расположена в верхней части ручки

Спиральный шнур питания легко растягивается для комфортной работы

Штанга, насадка, диск-взбиватель и нож изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, что гарантирует гигиеничность и длительный срок службы оборудования